

# MELANGE FRUITS SECS BIOLOGIQUES

## Fiche technique

Description :	Mélange de divers fruits secs et fruits à coques biologiques.	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Code article :	11501 : en 5kg	
Ingrédients :	Ingrédients: Raisins secs sultanine* (63%) (raisins secs*, huile de tournesol*), <b>amandes</b> décortiquées* (15%), <b>noix de cajou</b> gros morceaux* (10%), <b>noisettes</b> décortiquées* (7%), <b>amandes</b> blanches* (5%).  <i>*Issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Agriculture UE / Agriculture Non UE Transformation : France	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie :	1696 kJ / 405 kcal
	Matières grasses :	18 g
	dont acides gras saturés :	2,0 g
	Glucides :	47 g
	dont sucres :	44 g
	Fibres :	7.3 g
	Protéines :	10 g
	Sel :	0.10 g
Caractéristiques sensorielles :	Couleur : Jaune, beige, marron Odeur : typique Goût : typique, aromatique, non rance Consistance : croquant, moelleux, suivant le fruit	
Pureté :	99.99%	
Conditionnement :	Sachet transparent thermo-scellé	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, dans le conditionnement d'origine fermé.	
DDM totale :	12 mois	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation biologique en vigueur.		

# MELANGE FRUITS SECS BIOLOGIQUES

## Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	<b>OUI</b>	
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*